

MODULO TUR B - ESECUZIONE SERVIZI FONDAMENTALI DI BAR

Settore economico	TURISMO
Figura/e professionale/i di riferimento	- Operatore Sala - Bar

Titolo della UF	ESECUZIONE SERVIZI FONDAMENTALI DI BAR
Durata	24 ore
Prerequisiti d'ingresso	Nessuno

Competenza - (obiettivi generali)

Predisporre l'ambiente di lavoro ed eseguire i servizi fondamentali del bar, realizzando, con l'uso delle apposite attrezzature, prodotti e servizi nel rispetto delle norme L.626 e HACCP (nozioni base)

Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

Svolge adeguatamente - nel rispetto delle più elementari nozioni di HACCP e di L.626 – pulizie e semplici manutenzioni di routine degli elettrodomestici professionali: frigo bar, macchina del caffè espresso, spremiagrumi, tostiera, frullatore, ecc.

Predisporre l'ambiente di lavoro ed effettuare il servizio di bar al banco ed al tavolo di bevande e caffetteria organizzando gli arredi e le attrezzature del bar – identificando e realizzando i prodotti fondamentali nel servizio di bar: bevande alcoliche / analcoliche, distillati, amari, caffè, cappuccini, tè, infusi – eseguendo le pulizie di routine

Esegue le fasi di stappatura delle bottiglie di vino e spumanti; ne realizza il servizio usando adeguatamente l'apposito bicchierato in base alle tipologie (vini bianchi, vini rossi, spumanti – dolci /secchi)

Prepara alcuni cocktail e long drink, bevande miscelate composte, internazionali - es.: Martini Cocktail, Negroni, Gin Fizz, Cuba Libre, ecc. – realizzandone il servizio al banco bar o al tavolo

Effettua il servizio dei prodotti dolci e salati da banco bar: panini, toast, pasticceria da trancio o lievitata, ecc

Contenuti teorici minimi

Norme HACCP e L.626 con esclusivo riferimento alle pratiche di pulizia e semplici manutenzioni di routine

Modalità di allestimento della mise place al banco bar – Prodotti fondamentali nel servizio del bar e loro semplice classificazione: bevande alcoliche / analcoliche, distillati, amari, caffè, cappuccini, tè, infusi

Modalità di stappatura e di servizio di vini e spumanti (tecnica di base)

Modalità di realizzazione e di servizio di alcuni cocktail internazionali – loro classificazione e categoria

Modalità di servizio dei prodotti dolci e salati da banco bar